Global Chef Challenge 2014: Gotti e Lorusso arrivano in finale

fabio tacchella a dx 1 bbdb356b



Vi sono anche due italiani - Francesco Gotti e Giovanni Lorusso - tra i sette chef finalisti che si sfideranno per il titolo mondiale alla "Global Chef Challenge", la gara mondiale di cucina indetta ogni due anni dalla World Association of Chef Society (WACS), l'organizzazione mondiale delle berrette bianche che comprende le associazioni di oltre 92 Paesi, tra cui la Federazione Italiana Cuochi con i suoi circa 16.000 iscritti, e che riunisce dieci milioni di cuochi nel mondo.

Alla finale 2014 della competizione, programmata per il 3 luglio a Stravanger in Norvegia, parteciperanno quindi ben due finalisti italiani, con l'insegna della FIC: Giovanni Lorusso, per la categoria giovani chef, e Francesco Gotti, che concorre tra i senior.

Ma in pratica cosa significa "combattere" per essere proclamato migliore chef del mondo? Lo chiediamo a Fabio Tacchella, il manager-coach dei nostri concorrenti, nonché famoso chef, insegnante di cucina e giudice internazionale. «Per un cuoco, vincere il "Global Chef Challenge" implica non solo saper cucinare, ma anche gestire la cucina con la consapevolezza di essere l'artefice del gusto e, soprattutto, della salute dei propri clienti».

Cosa intende per artefice della salute dei clienti?

«Quando entriamo in un ristorante in realtà dobbiamo fidarci del cuoco che, se come una brava mamma, ha valutato attentamente la sicurezza e l'igiene dei prodotti e poi li cuoce in un contesto pulito e sicuro, ci farà star bene, altrimenti metterà a rischio il nostro benessere. Di ciò si tiene seriamente conto. Il regolamento del "Global Chef Challenge" prevede che circa il 30% dei punteggi sia riferito alla sicurezza alimentare e alla corretta gestione della cucina, il 20% alla presentazione e il 50% agli aspetti più gastronomici della ricetta».

Può spiegare in cosa consiste "la gestione della cucina"?

«Per esempio, se gli scarti della preparazione di un piatto vengono riutilizzati in maniera intelligente, si ha una valutazione positiva. Anche l'attenzione a lavarsi le mani, dopo ogni manipolazione di alimenti diversi o il semplice toccarsi la faccia, è oggetto di giudizio».

Il regolamento del "Global Chef Challenge 2014" prevede che i sette finalisti presentino un menu? di quattro portate per 12 persone, con tempi di lavorazione di circa sette ore per servizio. Gli chef potranno sbizzarrirsi a loro piacere o avranno dei limiti imposti?

«In Norvegia, la prima portata dovrà contenere latte e prodotti a base di uova. La seconda l'halibut, un pesce piatto, in abbinamento con pasta Wasabi. Questo ingrediente del Giappone, che ha un gusto simile a quello del rafano, sarà molto difficile da inserire in piatti delicati! Il terzo piatto invece deve includere il Kobe australiano: il bovino di origine giapponese ha carni marmorizzate, ricchissime di grasso, ed è una vera squisitezza, che dovrà essere accompagnata da composta, verdure o insalata. La quarta portata, il dessert, dovrà comprendere il cioccolato Valrhona Taïnori 64%, il gran Cru della ditta francese raccolto nella Repubblica Dominicana, in connubio con il fresco sapore del Dilman Tè».

Grandi prodotti della cucina internazionale, ma ci sarà posto per i sapori italiani?

«Lorusso e Gotti non solo utilizzeranno eccellenze del made in Italy, come olio del Garda, Parmigiano-Reggiano, vino Amarone e riso Vialone Nano, ma anche la tecnologia italiana della cucina, come le pentole e i tritacarne».

In che ambito dovranno lavorare gli chef?

«L'organizzazione del Global Chef Challenge metterà a disposizione dei concorrenti sette cucine identiche, delle dimensioni di quattro metri per quattro. Per il concorso senior, ogni cuoco potrà portare con sé un giovane aiuto, al di sotto dei 25 anni, che lo coadiuverà durante la preparazione. I giovani chef che saranno impegnati nell'"Hans Bueschkens Giovani Chef Challenge" avranno le stesse attrezzature e verrà loro assegnato un alunno delle scuole di cucina professionali norvegesi».

I due campioni della FIC come si allenano, con la vostra guida?

«Lorusso e Gotti stanno lavorando con dedizione e molta grinta e con loro stiamo mettendo a punto ricette e strategie che possano esprimere il meglio di entrambi».